Friedel Friederici

Frankfurt a/Oder

jetzt Satrup i/Angeln

seit 1945

Dr. med. F. W. Stratmann

Facharzt für innere Krankheiten

leitender Arzt des Diabetikerheims „Haus Berg"

Stuttgart, Kiel Schürzstr. 16 A

Fernsprecher 4 18 75

Eine Landesgruppe und ein Ortsverband Kiel des Deutschen Diabetikerbundes e. V. ist in der Landeshauptstadt gegründet worden. Erster Vorsitzender wurde Gerhard Stück (Kiel).

10. 6. 1960

Kiel, Mittelstr. 23
Tel. 4 55 35

Frau Friderici   36 E Depot-Insulin
200 g Kohlehydrate

1958

morgens: 25 g Haferflocken
100 g Milch
50 g Schwarzbrot
50 g Weißbrot
150 g Buttermilch

mittags: 100 g Kartoffeln
100 g Gemüse
100 g Obst

nachmittags: 50 g Weißbrot
30 g Schwarzbrot

abends: 25 g Haferflocken
100 g Milch
60 g Schwarzbrot

$200:150=40:x$

$200x=6000$

$x=30$

19. 6. 1962.

bei 32 E Depot Insulin – 150 g Kohlehydrate

Morgens: 1 Brötchen (40 g), 1 Scheibe Schwarzbrot (30 g)
30 g Butter, 1 Ei, Diabetiker marmelade

vormittags: 1 Glas Buttermilch (150 g)

mittags: 50 g Kartoffeln, 100 g. Gemüse
100 g Fleisch, 100 g Obst

nachmittags: 1 Brötchen – 20 g Butter

abends: 1 Scheibe Weißbrot (20 g)
1 Scheibe Schwarzbrot (30 g)
20 g Butter
100 g Gemüse
1 Rührei oder etwas Fleisch
20 g Wurst
30 – 50 g Tomaten
20 – 30 g Käse

zur Nacht: 100 g Apfelsinensaft

Caro Taideini

Saluti.

Gelées

	1960	1.7.1962 Abgänge
Solterbeer	2	I
Johannisbeer-Himbeer	3	II
Quitten	2	I

Säfte

	1960	
Solterbeer	~~1~~	
Rhabarber	2	
Fliederbeer	1	

Kompott in Werk

	1958	1959	1960	
Birnen	2	–	–	I
Quitten	~~1~~	–	1	I
Erdbeeren	–	–	~~2~~	II
Kirschen	–	2	–	

Privatklinik für Zuckerkranke

Sanatorium „WILHELMSRUH"
von Professor Dr. med. Sandmeyer
Berlin-Zehlendorf
Claszeile 40 / Fernruf: Nr. 84 20 83

Diätverordnungen

von Professor Dr. med. Sandmeyer
und Oberstabsarzt Dr. Fr. W. Stratmann

für

Friedel Friederici
früher Frankfurt a/Oder
seit 1945 Satrup (Kreis Schleswig)

Prinzip der Behandlung:

Die Patienten sollen durch die Behandlung soviel Kohlehydrate — mehl- und zuckerhaltige Nahrungsmittel — mit der Nahrung wieder bekommen, daß sie nicht mehr Fett und Fleisch gebrauchen, als ein normaler Mensch. Ist dies nicht durch Diät allein zu erreichen, dann muß unbedingt Insulin angewandt werden.

Die sogenannten Diabetikerpräparate (Gebäcke, Marmeladen usw.) enthalten oft nicht unerhebliche Mengen von Mehl oder Zucker und dürfen daher auch nur in bestimmten Mengen gegessen werden. Es empfiehlt sich daher durchaus, nur von den normalen Nahrungsmitteln Gebrauch zu machen, da deren Kohlehydratgehalt genau bekannt ist.

Allgemeine Vorschriften.

1. Mäßigkeit im Essen, Mäßigkeit im Rauchen und im Genuß von alkoholischen Getränken.
2. Langam essen und fein kauen.
3. Nicht zuviel Gewürz nehmen, namentlich nicht zuviel Salz.
4. Zum Panieren, zum Binden von Suppen, Tunken, Ragout, Frikassee usw. darf Mehl genommen werden, aber nur unter Anrechnung.
5. Täglich Gemüse und Salat essen.
6. Zum Versüßen ist ohne weiteres gestattet: Saccharin. Die Saccharin-Tabletten eignen sich für Getränke, ebenso die Sukrinetten.

   Für Gemüse, Kompott, süße Speisen ist Krystall-Saccharin (Crystallose) vorzuziehen.

Man macht sich zweckmäßig von dem Krystall-Saccharin eine Lösung (eine kleine Messerspitze voll in wenig heißem Wasser aufgelöst und in ein Tropfglas gefüllt) und setzt tropfenweise unter Abschmecken hinzu.

Besser noch als Crystallose ist Sionon zum Versüßen von Kompotts, Gemüsen und Bäckereien. Es dürfen davon aber täglich nicht mehr als 40 Gramm verwandt werden. Zucker ist natürlich nur unter Anrechnung erlaubt. (S. Gruppe II Tabelle).

7. Bewegung in frischer Luft bis zu einer Stunde vormittags und bis zu einer Stunde nachmittags.
8. Hautpflege: In der Woche mindestens 2 **warme** Bäder, auch mit Fluinol oder Sauerstoff.

Das vorliegende Buch enthält 2 Gruppen:

Gruppe I enthält diejenigen Nahrungsmittel und Getränke, die ohne oder nur mit geringer Einschränkung erlaubt sind.

Gruppe II enthält die mehl- und zuckerhaltigen Nahrungsmittel und Getränke (Kohlehydrate), die in einer Tabelle angeführt, nur in den durch die Behandlung festgesetzten Mengen erlaubt sind, und auf das genaueste abgewogen, resp. abgemessen werden müssen.

Diese Nahrungsmittel sind als **Zulage** bezeichnet. Die Basis bilden 20 Gramm Weißbrot; dafür kann eingesetzt werden irgendeine in der Tabelle angeführte Zulage, z. B. 60 Gramm alte Kartoffeln oder dafür 100 Gramm Apfel, oder dafür 1/4 Liter süße Milch usw.

Gruppe I.

I. Suppen.

Für die Herstellung einer Bouillon darf verwandt werden: Fleisch jeder Art

Wild
Geflügel
Fisch
Herz
Nieren
Knochen
Knochenmark

Erlaubte Zutaten sind:

Fleischextrakt
Maggi
Salz
Pfeffer (ganze Körner)
Süße und saure Sahne
Zwiebel
Porree
Grünes von Petersilie
Grünes von Sellerie
einige Scheiben Sellerie**knolle** und
einige Stückchen Petersilien**wurzel**
Pilze
Wein

Suppen.

Erlaubt sind

1. Gemüsesuppe von Fleischbrühe mit Spargel, Blumenkohl, jungen grünen Bohnen, einigen Scheibchen Kohlrabi, Pilzen usw.
2. Einlauf von Ei, auch Eierstich von Ei und Bouillon.
3. Bouillon mit Knochenmark.
4. Bouillon mit Fleisch, Mark, Ei und Gewürz.
5. Mit Herz und Magen von Geflügel, mit Gehirn vom Kalb.
6. Tomatensuppe.
7. Sauerampfersuppe.
8. Kerbelsuppe.
9. Rharbarbersuppe.
10. Hagebuttensuppe.
11. Hollundersuppe.
12. Krebssuppe.
13. Ochsenschwanzsuppe.
14. Schildkrötensuppe.
15. Fischsuppe.
16. Weinsuppe von leichtem Weiß- oder Rotwein, Wasser, Eigelb, Eierschnee, Zitronensaft, Zitronenschale oder Vanille und Krystall-Saccharin.

Ueber andere Suppen siehe Gruppe II.

also: Kartoffelsuppe, Erbsen-, Bohnen-, Linsensuppe, Suppen mit Reis, Gries, Graupen, Sago, Nudeln, Maccaroni, Obstsuppen, Biersuppen, Milchsuppen.

2. Fleisch.

Erlaubt sind alle Sorten:

Rind-, Schweine-, Kalb-, Hammelfleisch
Wild
Geflügel

ferner die inneren Teile : Gehirn, Zunge, Kalbsmilch, Herz, Nieren, Lunge, Milz (über Leber s. S. 11 und 13).

Rindfleisch.

Rohes, geschabtes Rindfleisch mit Salz, Pfeffer, Eigelb, Oel, Essig, Zwiebel, evtl. saurer Gurke und Sardelle.

Gekochtes Rindfleisch (Rinderbrust) mit Gemüse
oder mit Meerrettichsauce
„ „ Gurkensalat
„ „ eingemachter Gurke
(Salz-, Pfeffer-, Senf-, Essiggurke)

Rindfleisch

oder mit Sardellensauce
„ „ 3—4 Scheiben roter Rübe
„ „ grüner Kräutersauce
„ „ Tomatensauce
Schmorbraten
Sauerbraten
Filet
Beefsteak
Rumpsteak
Roastbeef
Goulasch
Roulade mit Speck
Rauchfleisch (Hamburger)
Pökelfleisch
Zunge
Zungenragout
Büchsenfleisch
Ochsenschwanz

Schweinefleisch

Speck, roh, gebraten oder gekocht
Schinken, roh oder gekocht
Schweinebraten
Kotelett naturell oder in Ei gewälzt und gebraten
(Mehl oder Semmel nur nach Anrechnung)
Filet
Rippespeer
Pökelfleisch, Eisbein, Schnauze, Ohren, Schwanz, Sülze.

Wurst

(muß frei von Mehl und Semmel sein).
Cervelatwurst
Schlackwurst
Mettwurst
warme Würstchen (Frankfurter, Breslauer, Wiener) **warme Blut- und Leberwurst, darf in Berlin nur unter Anrechnung gegessen werden, da immer Semmel zugesetzt wird.**
Zungenwurst
Schwartenmagen
Schinkenwurst
Blutwurst (Dauerwurst)

Dauer-Leberwurst in normaler Menge

ebenso Gänseleberwurst
„ Sardellenleberwurst
„ Trüffelleberwurst

Kalbfleisch.

Keule
Fricandeau
Rücken
Schnitzel } in Ei gewälzt und gebraten
Kotelett } (Semmel nur unter Anrechnung)
Brust ohne Füllung
Goulasch
Roulade
Ragout
Kalbskopf
Gehirn
Kalbsmilch
Lungenachee
Zunge
Zungenragout
Leber nicht mehr als 100 Gramm zubereitet gewogen. Dagegen sind Hasen- und Rehleber ohne weiteres wie Fleisch erlaubt.
Nieren
Nierenbraten
Kalbsfüße zu Gelee; dafür kann auch Gelatine genommen werden.

Hammelfleisch

mit Gemüse gekocht
Keule
Rücken
Kotelett mit Petersiliensauce
Ragout
Nieren, auch sauer.

Fleischklöße

können bereitet werden von einer oder mehreren Sorten Fleisch, Ei, und Gewürz.

Mehl, Semmel oder Zwieback darf nur unter Anrechnung zugesetzt werden.

Königsberger Klops. Zum Binden der Sauce Heringsmilch, saure Sahne, Eigelb.

Geflügel.

Zubereitung: gekocht
gebraten
geräuchert
als Frikassee
in Gelee

Geflügel.

Die **Füllung** des Geflügels darf bestehen aus Fleisch, Ei und Gewürz.

Obst, das etwa zur Füllung verwandt wird, darf nur nach Anrechnung mitgenossen werden.

Gänseleber nicht mehr als 100 Gramm gebraten gewogen.

Gänseleberpastete nicht mehr als 2 Eßlöffel voll.

Wild.

Tüchtig spicken! Sahnensauce dazu.

3. Fische.

Erlaubt sind alle Sorten in verschiedenster Zubereitung:

gekocht
blau gekocht
grün gekocht
(Zusatz von Mehl nur unter Anrechnung)
gebraten in Ei gewälzt
gesalzen
geräuchert
mariniert
in Essig
in Oel
in Gelee
mit Mayonnaise

Verboten sind Fische in Bier gekocht und mit polnischer Sauce oder nur unter Anrechnung.

Erlaubt sind ferner:
Kaviar
Austern
Hummer
Krebs
Muscheln
Krabben

4. Eier.

Zum ersten Frühstück sollen täglich 1—2 Eier, am besten weich gekocht, genossen werden.

Auch abends empfiehlt es sich, ab und zu 1 Ei in beliebiger Form zu nehmen.

Eier-Zubereitung:

1. weichgekocht
2. hartgekocht
3. Soolei
4. Spiegelei

Eier.

5. Rührei mit Butter oder Speck und Schnittlauch oder mit Schinken oder mit Wurst oder mit Bückling oder Crevetten oder Trüffelpuree
6. als Omelette von 2 Eiern.

Omelette.

2 Eigelb werden mit einigen Tropfen Zitrone, etwas Crystallose, 1 Teelöffel Kognak gut verrührt. Das Weiße der beiden Eier wird zu Schnee geschlagen; dann Gelb und Weißes zusammengemischt. Jn bereitstehender brauner Butter einseitig zugedeckt backen. Pfanne zurückziehen.

Erlaubte Einlagen:

Tomaten, Nieren, Schinken; auch Parmesankäse, auch Marmelade oder Pflaumenmus unter Anrechnung.

5. Gemüse.

Alle frischen Gemüse sollen einmal abgewellt werden. Nach dem Abwellen werden die Gemüse gargekocht und mit irgendeinem Fett in normaler Menge gefettet.

(Butter, Schmalz, Gänsefett, Margarine, Nierenfett usw.).

Von den **Gemüse-Konserven** soll die Brühe abgegossen und nicht weiter verwandt werden.

Erlaubt sind:

Spinat
Sauerampfer
ganz junge grüne Bohnen
lange Stangenbohnen, nach Entfernung der Kerne
Porree
Gurken in Fett geschmort oder mit Fleisch gefüllt und in Fett geschmort
Blumenkohl
Pilze, (Morcheln, Trüffel, Steinpilze, Pfefferling, Grünling, Reizker, Champignon)
Sauerkohl
Chicorée
Schwarzwurzeln 2 bis 3 Eßlöffel voll,
ganz junge Kohlrabi, von den Knollen 2 bis 3 Eßlöffel voll, das Grüne nach Belieben.

Die großen süßen Kohlrabi sollen in Scheibchen geschnitten und einmal abgebrüht werden.

Gemüse

Spargel, 500 Gramm frisch oder 250 Gramm geputzt gewogen oder der Inhalt einer 500 Gramm-Dose
Tomaten 3 bis 4 täglich

Teltower Rübchen Mohrrüben Kohlrüben	2 Eßlöffel voll bei gewöhnlicher Zubereitung, nach Belieben wenn die Gemüse zweimal je 10 Minuten abgekocht sind
Wirsingkohl Weißkohl Rotkohl Rosenkohl	sollen nach dem 1. Oktober 15 Minuten scharf abgekocht, auf ein Sieb gegeben, gut ausgedrückt und dann erst gargekocht werden

Grünkohl erst, nachdem er gefroren und zweimal je 15 Minuten abgekocht ist, nach Belieben.

Schoten siehe Gruppe II Tabelle
erlaubt ist eine halbe Artischocke.

6. Salate.

Erlaubte Zutaten sind:

Salz Pfeffer Senf Essig Zitronensaft Oel Speck süße und saure Sahne	in normaler Menge

Schnittlauch, Petersilie, Zwiebel, Ei

Ohne Einschränkung sind erlaubt:

Kopfsalat
Endiviensalat
Eskarol
Rapunzel
Kresse
Gurkensalat
eingemachte Gurke jeder Art (Salz-, Pfeffer-, Senf-, Essiggurke)
Mixed pickles
Salat von jungen grünen Bohnen oder Wachsbohnen
Chicoreesalat

Salat von **rohem** Weißkohl „ „ „ Rotkohl	nicht abwellen!

Fleischsalat

Salate

Heringssalat
 Zusatz von **Kartoffeln** nur nach **Anrechnung**
Fischsalat
 Salat von Hummer, Krebs, Krabben

2 Eßlöffel sind erlaubt von:
 Selleriesalat
 Tomatensalat

Erlaubt sind ferner:
 6 große oder 10 kleine Radieschen
 1 Rettig von der Größe eines Hühnereies
 3 bis 4 Scheiben roter Rüben
 Salat von 125 Gramm Spargel
 Kartoffelsalat ist nur von der **berechneten Menge Kartoffeln** erlaubt.

7. Saucen.

Mehl darf nur unter Anrechnung zum Binden angewandt werden.

Erlaubte Zutaten sind;

Fleischextrakt
Maggi
Bouillon
Salz
Pfeffer
Paprika
Senf
Essig
Zitronensaft
süße und saure Sahne
Fett jeder Art
Oel
Butter
Speck
Nierenfett
Gänsefett
Schmalz
Zwiebeln
Meerrettich
Kapern
Pilze
Tomaten
Kümmel
Lorbeer

Saucen

Zitronenschale
Schnittlauch
Petersilie
Dragon, Pimpernelle
Estragon
Dill
Hering
Sardelle
Ei

Beispiele von Saucen.

1. Sauce von zerlassener Butter, evtl. mit Senf oder braune Butterssauce
2. Meerrettichsauce von Bouillon, geriebenem Meerrettich, 2 Eßlöffel saurer Sahne
3. Petersiliensauce
4. Herings- oder Sardellensauce
5. Holländische Sauce von Bouillon, Butter, Eigelb, einigen Tropfen Zitronensaft und Kapern
6. Tomatensauce
7. Sauce mit Pilzen
8. „ „ Gurken
9. Mayonnaise, Remoulade — selbst bereitet —
10. Sahnensauce zu Wild, Geflügel
11. Grüne Kräutersauce von saurer Sahne, Oel und Essig, gekochten Eiern, Schnittlauch, Petersilie, Dill, Estragon, Pimpernelle und Gewürz z. B. zu gekochtem Rindfleisch
12. Zwiebelsauce von Bouillon, Zwiebel, Kümmel, Fett, zu Hammelfleisch.

8. Nachtisch.

Erlaubt sind alle Sorten Käse **abwechselnd**. Mittags und abends sollen täglich etwa 30 Gramm Käse nachgegessen werden.

Erlaubt sind auch 2 bis 3 Eßlöffel weißen Käses, angemacht mit 2 bis 3 Eßlöffel süßer Sahne mit Kümmel oder Schnittlauch oder Zwiebel oder Paprika.

Schlagsahne

ab und zu sind 2 bis 3 Eßlöffel erlaubt.

Zutaten: beste süße Sahne
Vanille
Crystallose

Zitronen-Crême.

2 Eigelb, der Saft einer halben Zitrone, ein klein wenig abgeriebene Schale, Crystallose nach Geschmack, werden mit 2 Eßlöffeln Schlagsahne, 1 Blatt aufgelöster Gelatine gut vermengt und kalt gestellt.

Zitronen-Pudding.

Zutaten: Gelatine oder Agar-Agar
Zitronensaft
Ei
Wein
Crystallose

dazu eventuell eine Sauce von
Weiß- oder Rotwein
Eigelb
Zimmt
Nelke
Crystallose

Zitronen-Pudding ist nach Belieben erlaubt.

Schokoladen-Pudding.

10 Gramm Kakao, 1 Eßlöffel Sahne, 2 Eigelb, Crystallose nach Geschmack, werden tüchtig gequirlt und unter ständigem Rühren im Wasserbade zu einem Crême gekocht. Dann gibt man ein aufgelöstes Blatt Gelatine und 2 Eßlöffel Schlagsahne hinzu und stellt die Speise kalt.

Rhabarber-Kompott.

Die erste Aufkochung ist abzugießen. Noch besser ist es, der ersten Aufkochung eine kleine Messerspitze voll doppelkohlensauren Natrons zuzusetzen.

Rhabarber-Kompott ist nach Belieben erlaubt.

Vanille-Eis.

2 Eigelb, etwas Vanille, Crystallose nach Geschmack, werden mit 2 Eßlöffeln Schlagsahne vermengt in die Gefrierbüchse gestellt und in Eis gepackt. Fruchteis (Erdbeer-, Pfirsich-, Himbeereis) nur unter Anrechnung der Frucht.

Fürst-Pückler-Eis für 6 Personen.

½ Liter Sahne wird steif geschlagen und in 3 Teile geteilt.

Unter den ersten Teil nimmt man einen Löffel Kakao (etwa 8 Gramm), wenig Sionon und 2 Blatt weiße Gelatine, die man vorher in 2 Löffel (nicht mehr) heißem Wasser auflöst.

Unter den zweiten Teil zieht man etwas Vanille, wenig Sionon und 2 Blatt rote Gelatine, die man vorher in heißem Wasser auflöst.

Nachtisch

Den dritten Teil süßt man zuerst mit Sionon, gibt einige feingeschnittene Mandeln hinzu und 2 Blatt weiße Gelatine. Damit füllt man die drei Teile schichtweise in kleine Formen und läßt 2 bis 3 Stunden frieren.

Ohne Anrechnung!

Russischer Creme für 6 Personen.

3 Eigelb
2 Eßlöffel Arrak
1/4 Liter Schlagsahne
50 Gramm Sionon

Ohne Anrechnung!

Mokka-Nußtorte für 6 Personen.

105 Gramm Sionon werden mit 4 Eidottern schaumig gerührt: Dann mengt man 105 Gramm geschälte gemahlene Haselnüsse darunter und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß.
Diese Masse backt man in 2 kleinen Springformen goldgelb.

Füllung.

Man bereitet aus 120 Gramm Butter, 50 Gramm Sionon, etwas Vanille und 3 Eigelb einen Creme, dem man zuletzt unter ständigem Rühren 3 Eßlöffel sehr starken kalten Mokka beimengt.

Mit diesem Creme füllt man die Torte, bestreicht auch die Oberfläche und garniert mittels eines Spritzbeutels. 2 bis 3 Stück ohne Anrechnung!

Makronen aus Nüssen und Mandeln.

80 Gramm Mandeln von der Schale befreit,
80 Gramm Haselnüsse,
beides so fein als möglich gewiegt.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu Schnee geschlagen und mit den Nüssen und Mandeln tüchtig gemischt.

Versüßen nach Belieben mit Crystallose oder Sionon.

Auf ein Küchenblech, das mit gutem Wachs ausgestrichen ist, werden Portionen von einem Teelöffel voll gebracht und auf gelindem Feuer gebacken.

Das Gebäck muß in einem Blechkasten aufbewahrt werden, da es sonst weich wird.

9. Getränke.

Nicht zu kalt, nicht zu heiß und nicht zu viel auf einmal trinken.

Erlaubt ist:

gewöhnliches Wasser evtl. mit Zitronensaft und Saccharin
- Selters natürlich oder künstlich
- Apollinaris
- Fachinger
- Harzer Sauerbrunnen
- Biliner
- überhaupt jeder Sauerbrunnen.

Kaffee und Tee.

Nicht zu stark! Ohne Surrogat! Zu jeder Tasse darf 1 Eßlöffel Sahne oder Milch genommen werden, zu Tee auch eine Scheibe Zitrone, ab und zu auch ein Teelöffel Rum oder Cognac.

Bei Herzbeschwerden und Nervosität ist **coffinfreier** Kaffee oder dünner Bohnenkaffee zu empfehlen.

Sahne.

Alles in allem ist täglich ein achtel Liter bester süßer und saurer Sahne zusammengenommen erlaubt:

zum Binden von Suppen, Saucen, Ragout, Frikassee, zu Kaffee, Tee, Schlagsahne, süßen Speisen, Milchsuppe usw.

Wein.

Der Wein soll nicht mehr als 0,2% Zucker enthalten.

Zu bevorzugen ist leichter Weißwein. (Mosel-, Saar-, Ruwerwein).

Ab und zu sind auch 1 bis 2 Glas kräftigen Rheinweins erlaubt.

Gestattet sind ferner Rotwein (deutsch oder Bordeaux) auch Burgunder.

Erlaubt ist ferner ab und zu 1 Glas herben Sherrys oder herben Tokaiers.

Glühwein.

darf ab und zu getrunken werden von heißem Rotwein, Wasser, Zimt, Nelke, Crystallose; Zucker nur unter Anrechnung, namentlich bei einer Erkältung oder bei großer Kälte.

Getränke.

Bowle

darf bereitet werden von ½ Flasche leichten Moselweins, Maikräutern und Crystallose.

Zusätze von Pfirsich, Erdbeeren, Ananas sind nur unter Anrechnung erlaubt.

Kognak, Rum Arrak, Kornbranntwein, Steinhäger, Kirschwasser, Sliwowitz, Boonekamp

ab und zu ein Gläschen zu fetten Speisen oder bei Erschlaffung.

Grogk

von einem Gläschen Kognak oder Rum oder Arrak, heißem Wasser oder Tee und Crystallose, (Zucker nur unter Anrechnung) bei großer Kälte oder einer Erkältung.

Teepunsch.

Zutaten: heißer Tee
Rotwein
Arrak
Zitronenschale
Zitronensaft
Crystallose

} nur ab und zu bei Erkältung oder großer Kälte

Von trockenem Sekt dürfen ab und zu 1 bis 2 Glas ohne Anrechnung getrunken werden, ebenso von Sekt mit Sionon gesüßt.

Ueber **süßen** Sekt, Bier, Milch (süß und sauer) s. Gruppe II.

Gruppe II.

Spezielle Diät mit den Zulagen.

Als Einheit gelten 20 Gramm Weißbrot = 1 Zulage.

1. Brot, Kuchen, Marmelade:

20 Gramm Weißbrot sind =

16	„	Mehl	oder dafür
20	„	Schwarzbrot	„ „
24	„	Schrotbrot	„ „
24	„	Pumpernickel	„ „
24	„	Kommißbrot	„ „
18	„	Knäckebrot	„ „
16	„	Zwieback	„ „
20	„	altd. Napfkuchen	„ „
25	„	Obstkuchen	„ „
16	„	Pfefferkuchen	„ „
32	„	Kakao von v. Houton oder Stollwerk	„ „
60	„	Pflaumenmus ohne Zucker	„ „
40	„	Pflaumenmus mit Zucker	„ „
20	„	Marmelade mit Zucker	„ „
16	„	Honig	„ „
20	„	rhein. oder westf. Kraut	„ „
16	„	Keks	„ „
16	„	Spekulatius	„ „
16	„	Eiserkuchen	„ „
12	„	Zucker	„ „
13	„	Bonbon	„ „

2. Kartoffeln, Gemüse:

60	Gramm	alte Kartoffeln	oder dafür
70	„	neue Kartoffel: (Kartoffeln in der Zeit vom 1. Juli bis 1. Oktober)	„ „
80	„	frische, kleinste grüne Schoten (Erbsen)	„ „
160	„	frische, kleinste grüne Schoten aus der Büchse nach Abgießen der Brühe	„ „
200	„	ganz junge Puffbohnen	„ „
28	„	weiße Bohnen	„ „
28	„	Linsen	„ „

20 Gramm Weißbrot sind =

			oder	dafür
28 Gramm	trockene Erbsen	alles trocken abgewogen		
16 „	Reis		„	„
16 „	Gries		„	„
16 „	Graupen		„	„
20 „	Haferflocken		„	„
14 „	Mondamin		„	„
14 „	Sago		„	„
14 „	Tapioka		„	„
14 „	Maccaroni		„	„
14 „	Nudeln		„	„
14 „	Grünkern		„	„

3. Obst, frisch:

			oder	dafür
100 Gramm	Apfel	ohne Schale und Kern gewogen		
100 „	Birnen		„	„
100 „	Bananen		„	„
100 „	süße Kirschen	mit den Steinen gewogen	„	„
160 „	saure Kirschen		„	„
100 „	Pflaumen		„	„
200 „	Aprikosen		„	„
140 „	Pfirsiche		„	„
60 „	Weintrauben		„	„
160 „	Apfelsinen,	ohne Schale gewogen	„	„
160 „	Mandarinen,		„	„
100 „	Ananas		„	„
220 „	Melonen		„	„
140 „	Kürbis		„	„
80 „	Feigen, frisch		„	„
20 „	Feigen	trocken	„	„
20 „	Datteln		„	„
35 „	Maronen		„	„
20 „	Sultaninen		„	„
15 „	Korinthen		„	„
500 „	unreife Stachelbeeren		„	„
150 „	reife Stachelbeeren		„	„
160 „	Walderbeeren		„	„
190 „	Gartenerdbeeren		„	„
190 „	Johannisbeeren (weiß oder rot)		„	„
100 „	schwarze Johannisbeeren		„	„
220 „	Brombeeren		„	„
,40 340 „	Himbeeren		„	„
200 „	Blaubeeren (Heidelbeeren)		„	„
200 „	Preißelbeeren		„	„
120 „	Mispel		„	„
165 „	Quitte		„	„

20 Gramm Weißbrot sind =

200 Gramm	Haselnüsse	ohne Schale gewogen	oder dafür
105 „	Walnüsse		„ „
105 „	Mandeln		„ „
370 „	Paranüsse		„ „

Eine Grapefruit ist ohne Anrechnung erlaubt.

4. Getränke:

0,3 lt.	helles oder Pilsener Bier		oder dafür
0,25 „	dunkles oder Münchener Bier		„ „
0,4 „	Weißbier		„ „
0,2 „	Porter		„ „
0,6 „	Graetzer		„ „
0,5 „	Ale		„ „
1 Glas	süßer Sekt		„ „
1 Glas	süßer Likör		„ „
1 Glas	Wermuthwein		„ „
0,25 lt.	süße Milch		„ „
0,25 „	Magermilch		„ „
0,3 „	Buttermilch		„ „
0,3 „	Kefyr		„ „
0,25 „	Yoghurt		„ „
100 ccm	Apfelsaft	naturrein ohne Zuckerzusatz	„ „
60 „	Traubensaft		„ „
250 „	Erdbeersaft		„ „
200 „	Himbeersaft		„ „
100 „	Süßkirschsaft		„ „
120 „	Sauerkirschsaft		„ „
180 „	Brombeersaft		„ „
170 „	Johannisbeersaft		„ „
225 „	Blaubeersaft		„ „

Hollunderbeere und deren Saft ist ohne Anrechnung erlaubt.

5. Süßigkeiten:

20 Gramm	süße Schokolade	„ „
30 „	bittere Schokolade	„ „
20 „	Pralinen	„ „
30 „	Marzipan	„ „

Anwendung der Zulagen.

Brot.

Das Brot darf nicht zu frisch und nicht zu alt sein. Es soll mit Kruste und Krume gegessen werden.

Das Brot kann auch **geröstet** werden (natürlich frisch abgewogen, dann geröstet) zu Kaviar oder als Bröckel für Erbsensuppe usw.

Mehl.

darf nur nach Anrechnung genommen werden.

Eine Zulage = 16 Gramm Mehl.

Das Mehl kann verwandt werden zum Binden von Suppen, Saucen, zu Mehlspeisen, zur Herstellung von Nudeln, Pasteten, von Windbeuteln, Kuchen usw.

Kartoffeln.

können roh oder gekocht abgewogen werden.

Die Zubereitung.

kann sehr verschieden sein, als Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, (roh oder gekocht gewogen, dann gebraten), als Kartoffelsalat, Kartoffelpüree, Kartoffelklöße, Kartoffelpuffer (eine **beliebige** Menge Kartoffeln wird gerieben, die Masse gut umgerührt davon werden die berechneten Mengen abgewogen) als Einlage für den Eintopf, Weißkohl oder grüne Bohnen mit Hammelfleisch, Wirsingkohl mit Rinderbrust usw.

Erbsen, Bohnen, Linsen.

Sind nur kleine Mengen erlaubt, sollen sie vorwiegend als Suppen-Einlagen verwandt werden. Für einen Teller Suppe sollen 2 Zulagen genommen werden.

Sind größere Quantitäten erlaubt, kann Püree daraus bereitet werden.

Reis, Grieß, Graupen, Hafermehl, Maccaroni, Nudeln.

Sind nur kleine Mengen erlaubt, so dienen sie vorwiegend als Suppen-Einlagen. Für Huhn mit Reis kann man 2 Zulagen und mehr berechnen, ebenso für Apfelreis, Milchreis.

Obst.

Die Zahlen für Obst sind sehr verschieden. Es ist daher immer die Art des Obstes anzugeben.

Das **frische** Obst kann roh oder geschmort genossen werden.
Erlaubte Zutaten sind: Wein, Kognak, Rum, Zimt, Nelke, Ingwer, Vanille, Zitronensaft, Zitronenschale, Crystallose oder Sionon.

Apfelmus wird bereitet von Apfel ohne Schale und Kern gewogen. Wiegt man 4 Zulagen Apfel ab, also 400 g, und beträgt davon das Apfelmus 560 g, dann ist eine Zulage = 140 g Apfelmus.

Dunstobst, also Obst in eigenem Saft eingemacht, ohne Zucker. Von dem darüberstehenden Saft, der naturgemäß den meisten Zucker enthält, darf nur wenig genossen werden. Man gibt daher das Obst zunächst auf ein Sieb, läßt den Saft möglichst ablaufen und gibt dann zu der abgewogenen Portion einen ordentlichen Eßlöffel Saft dazu.

Getrocknetes Obst. Davon ist nur der **fünfte** Teil der entsprechenden Menge frischen Obstes erlaubt, z. B. statt:

	100 g frischer Pflaumen
nur	20 g getrocknete Pflaumen
statt	200 g frischer Aprikosen
nur	40 g getrocknete Aprikosen

Natürlich können von den erlaubten Mengen Obst auch **Suppen** bereitet werden.

(Apfel-, Kirsch-, Pflaumen-, Blaubeersuppe.)

Ueber Obstsäfte siehe Tabelle Gruppe II.

Bemerkungen zu den Zulagen.

1. Wenn Zulagen erlaubt sind, **sollen** sie auch genommen werden — nicht mehr, aber auch nicht weniger.

2. Es sollen täglich **verschiedene** Zulagen genommen werden, also nicht nur Brot an einem Tage, sondern z. B. Brot und Kartoffeln und Obst oder Bier oder Milch usw.

   Vor allen Dingen empfiehlt es sich 2 bis 3mal am Tage Obst zu essen.

3. Es dürfen im allgemeinen Zulagen von einer Mahlzeit zu einer anderen Mahlzeit nicht herüber genommen werden. Ab und zu mag es gestattet sein vom Mittag- oder Abendbrot eine Zulage zum Nachmittag herüberzunehmen.

Beispiel für

mit 15 Zulagen

Zulage: 3 × Weißbrot = 60 Gramm

Zulage: 1 × Birne = 100 Gramm

Zulagen 1 × Reis = 16 Gramm
2 × alte Kartoffeln = 120 Gramm
1 × Brot = 20 Gramm
1 × Apfelsine = 160 Gramm

Zulage: 1 × Zwieback = 16 Gramm

Zulagen 2 × alte Kartoffeln = 120 Gramm
2 × grobes Brot = 48 Gramm
1 × helles Bier = $^{3}/_{10}$ Liter

einen Tag

Erstes Frühstück

2 Tassen Kaffee oder Tee
2 Eßlöffel Sahne oder Milch, 1 bis 2 Eier
kaltes Fleisch
Butter in normaler Menge

Zweites Frühstück

Mittagsbrot

Tomatensuppe
Blumenkohl mit zerl. Butter
Kalbsbraten
Salat
Käse und Butter

Nachmittags: Kaffee oder Tee, 2 Eßlöffel Sahne oder Milch

Abendbrot

2 Sardinen
Beefsteak, Salat
Käse und Butter

Gebäcke.

Napfkuchen aus Weizenmehl mit Sionon gesüßt

128 Gramm Weizenmehl (8 Zulagen)
125 Gramm Sionon
125 Gramm Butter
3 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen
1 Teelöffel Backpulver

Nach dem Backen und Erkalten wird der Kuchen gewogen und das festgesetzte Gewicht durch 8 geteilt.

Zum Beispiel:
560 g geteilt durch 8 gleich 70 g Kuchen = eine Zulage.

Windbeutel aus Weizenmehl

64 Gramm Mehl (4 Zulagen)
2 ganze Eier
1 Prise Salz
62 Gramm Butter
$^1/_8$ Liter Wasser

Der daraus entstehende abgebrühte Teig wird gewogen und durch 4 geteilt. Zum Beispiel: 300 Gramm Teig geteilt durch 4 gleich 75 Gramm Teig.

Jeder Teil enthält dann 16 Gramm Mehl entspricht also einer ganzen Zulage.

Schlagsahne mit Sionon gesüßt darf dazu gegeben werden.

Törtchen für 6 Personen

96 Gramm Mehl (6 Zulagen)
50 Gramm Butter
$^1/_2$ Ei
30 Gramm Sionon
1 Messerspitze voll Natron

Der daraus entstehende Teig (etwa 200 Gramm) wird durch 6 geteilt, also zirka 33 Gramm.

Jeder Teil enthält dann 16 Gramm Mehl entspricht also einer vollen Zulage.

Rharbarber und grüne geschmorte Stachelbeeren dürfen ohne Anrechnung aufgelegt werden.

Blätterteig.

240 Gramm Mehl (15 Zulagen)
$^1/_8$ Liter Wasser
1 Prise Salz
Den Teig tüchtig schlagen (10 Minuten)
250 Gramm Margarine dazu geben,
ausrollen (zweimal) auf Eis legen,
zweimal ausrollen und über Nacht auf Eis liegen lassen.
Darauf einmal ausrollen, formen, wiegen und mit 1 Ei bestreichen.
Bei starker Hitze backen.
Zum Ausrollen 16 Gramm Mehl nehmen, also
240 Gramm Mehl und 16 Gramm Mehl =
256 Gramm Mehl = 16 Zulagen.

Beispiel:
Wiegt der ganze Teig 650 Gramm, so ist eine Zulage gleich 650 : 16 = 40 Gramm Teig.

Kirschkuchen von 10 Zulagen.

112 g Mehl = 7 Zulagen
112 g Butter
1 Ei
Diesen Mürbeteig auf einem Blech ganz dünn ausrollen und backen.
480 g Sauerkirschen = 3 Zulagen.
werden ausgesteint, mit wenig Wasser geschmort, und dann läßt man sie mit 8 Blatt Gelatine erkalten. Vor dem dick werden streicht man die Masse auf den ebenfalls erkalteten Teig gleichmäßig auf.

Das Gewicht des ganzen Kuchens geteilt durch 10 ergibt dann eine Zulage.

Sandkuchen.

6 Zulagen {	42 g Maizena,	} ½ Stunde rühren
	42 g Kartoffelmehl	
	125 g Butter,	
	83 g Sionon	
	4 Eigelb	

1 Teelöffel Backpulver,
etwas abgeriebene Zitronenschale oder Vanille,
den steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiern.
$^3/_4$ Stunde bei starker Hitze backen.

Sandkuchen.

Der fertiggebackene und abgekühlte Kuchen wird gewogen und die gefundene Zahl durch 6 geteilt, denn die 84 Gramm Mehl enthalten 6 Zulagen.

Insulin.

Patienten, die sich Insulineinspritzungen machen müssen, dürfen diese nicht plötzlich absetzen, auch dann nicht, wenn der Appetit sehr gering ist oder wenn Erbrechen eintritt. Besonders gefährlich ist das plötzliche Absetzen des Insulins im jugendlichen Alter. Bei fieberhaften Erkrankungen (z. B. Grippe) und bei der Gelbsucht müssen die Dosen eher erhöht werden.

Komplikationen bei der Zuckerkrankheit.

Eine häufige Komplikation ist die **Gelbsucht.**

Diät bei Gelbsucht:

Am schlechtesten wird das **Fett** vertragen. In den ersten acht Tagen soll jegliches Fett, auch Butter, fortfallen. Nur das Fett der Milch wird besser vertragen und es kann daher Milch genommen werden, natürlich als Zulage berechnet.

Eier sind ihres Fettgehaltes wegen ganz fortzulassen.

Fleisch: Nur ganz mageres Fleisch wie Kalbfleisch, Huhn, Taube, Rinderfilet

Fisch: Nur ganz magere Fische wie Hecht, Zander, Schellfisch.

Gemüse: Mohrrüben, Spinat, grüne Bohnen, Spargel. Alle Kohlarten sind zu vermeiden. Die Gemüse werden am besten durchpassiert.

Brot: Weißbrot alt, Zwieback oder Weißbrot geröstet. Natürlich als Zulage berechnet.

Sehr zu empfehlen sind Suppen mit Haferflocken, Gries, Graupen, Reis, Nudeln oder Pudding.

Käse: Nur Weißkäse, ausgedrückt, mit etwas Milch angerührt.

Obst: Kein rohes Obst.

Apfelmus, Kirschen geschmort als Zulage. Aprikosen als Zulage. Stachelbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren sind ganz zu vermeiden.

Verhaltungsregeln bei Gelbsucht:

1. Viel Ruhe, damit keine zu große Körpergewichtsabnahme stattfindet.
2. Vor- und nachmittags mindestens eine Stunde Bettruhe und feuchte heiße Kompressen auf die Lebergegend.
3. Karlsbader Mühlenbrunnen trinken von Zimmertemperatur, und zwar eine Stunde vor dem ersten Frühstück 0.4 Liter, nach 5 Uhr nachmittags $1/4$ Liter.
4. Zur Durchspülung reichlich trinken, mindestens eine Flasche Fachinger oder auch Zitronenwasser, evtl. auch etwas Rotwein.

Störungen des Kreislaufs

mit Erkrankungen der Niere und mit hohem Blutdruck kommen ebenfalls nicht selten vor: In einem solchen Falle müssen die folgenden Verordnungen gehalten werden:

1. Gewöhnliches Salz, also Kochsalz, muß vermieden werden. Als Ersatz dafür eignet sich **Curtasal.**
2. Andere Gewürze sind dagegen erlaubt, also Paprika, Pfeffer, Senf, Zwiebel, Rettich, Meerrettich usw. — Der gewöhnliche Senf enthält viel Salz, infolgedessen soll der Senf aus Senfkörnern und etwas Essig hergestellt werden.
3. Das Brot muß ohne Salz entweder im Hause oder von einem zuverlässigen Bäcker ohne Salz gebacken werden.
4. Als Butter ist nur ungesalzene Butter oder Butter, die vorher mit Wasser reichlich durchgeknetet worden ist, erlaubt.
5. Von den Mineralwässern sind zu bevorzugen Lauchstädter Brunnen und Wildunger Georg-Viktor-Quelle, da diese sehr salzarm sind und die kochsalzfreie Saalfelder Gralsquelle.
6. Der Fleischgenuß (Fleisch, Fisch, Ei, Käse) soll durch reichlich Gemüse zurückgedrängt werden. Der Kochsalzgehalt von Fleisch- und Süßwasserfischen kann durch Kochen und Weggießen des Kochwassers herabgesetzt werden.
7. Als Abführmittel darf nicht das kochsalzreiche Karlsbader Salz, sondern nur reines Bitterwasser verwandt werden.

Verboten sind:

Gepökeltes und geräuchertes Fleisch, Seefische, (dagegen sind Süßwasserfische erlaubt: z. B. Schlei, Hecht, Karpfen, Zander, Aal), marinierte und geräucherte Fische, jegliche Fleisch- und Fischkonserven, alle Wurstsorten, auch Blutwurst, Fleischextrakte und Suppenwürzen.

Käse: jeder Art, Mager- und Fettkäse, soweit die kochsalzfreie Herstellung nicht unbedingt zuverlässig ist.

Störungen des Kreislaufs

Erlaubt ist nur Weißkäse, gut ausgepreßt, mit Kümmel, Schnittlauch oder Paprika.
Milch, sowohl fette als auch Magermilch enthalten im Liter bis über 1 Gramm Kochsalz, Sahne ist erlaubt.

Verboten sind ferner:

Ananas und Banane wegen ihres höheren Salzgehaltes. Als Würze für Suppen und Tunke eignet sich vorzüglich **„Cenovisextrakt"**.

Folgende Zulagen
sollen nach der Grundbehandlung genommen werden.

vom

1. Frühstück:	Zulagen
2. Frühstück:	Zulagen
Mittags:	Zulagen
Nachmittags:	Zulagen
Abends:	Zulagen

Insulin

Proben sind mitzubringen / einzusenden vom ....

Die Zahlen für die Harnmengen sind nicht nur auf den Etiketten der Flaschen, sondern auch auf der Rückseite der Diätzettel zu vermerken. Ein kurzer Bericht über die verflossene Zeit, sowie das Körpergewicht, möglichst in derselben Kleidung Vormittags bestimmt, ist jedesmal beizufügen, (nur für auswärtige Patienten) ebenso die Diätzettel, die Zulagen in Grammen angegeben.

Für einheimische Patienten:

1. Die Diät ist nach der Grundbehandlung täglich mit Tag und Datum in dem blauen Heftchen bis zu den nächsten Sammeltagen einzuschreiben, die Zulagen in Grammen angegeben.
2. Das blaue Heftchen und das Diätbuch sind zur Sprechstunde mitzubringen.
3. Das tägliche Aufschreiben fällt dann fort. Die Diätzettel von den beiden Sammelltagen sind dagegen dauernd auszufüllen und die Zulagen in Grammen anzugeben.

Für auswärtige Patienten:

1 bis 3 wie umseitig angegeben, nur das Diätbuch soll nicht mitgesandt werden.

4. Die Proben können zusammen gesandt werden, da sie nach Zusatz von Sublimat nicht verderben.

5. Die Proben sind zu senden nach Berlin-Zehlendorf/Claszeile 40.

Harnsammlung.

Vor jeder neuen Sammlung sollen **in den Meßzylinder** 20 bis 30 Tropfen je nach der Temperatur Sublimatlösung gegossen werden, ebenso 10 Tropfen in jede Probeflasche (letztere nur für auswärtige Patienten) um die Zersetzung des Harns zu verhüten.

Die Sammlung muß stets **in der Frühe beginnen.**

Was am **ersten** Tage der Sammlung **vor** dem **ersten** Frühstück gelassen werden kann, ist noch fortzugießen.

Der Harn ist getrennt zu sammeln als Vormittags-, Nachmittags- und Nachtharn. Der Vormittagsharn enthält den Harn nach dem 1. Frühstück bis zum Mittagbrot, der Nachmittagsharn den Harn nach dem Mittagbrot bis zum Abendbrot, der Nachtharn den Harn nach dem Abendbrot bis zum 1. Frühstück.

Unmittelbar **vor** dem 1. Frühstück, **vor** dem Mittagbrot und **vor** dem Abendbrot ist die Blase zu entleeren.

Jedesmal nach beendeter Sammlung vor dem ersten Frühstück **vor** dem Mittag- und Abendbrot wird zunächst der Stand des Harns im Meßzylinder*) abgelesen (Kubikzentimeter = Cc) und sofort aufgeschrieben, darauf mit einem Glasstab umgerührt und dann eine Probe abgegossen in eine Probeflasche.

Die Probeflaschen müssen sorgfältig mit Wasser, außerdem aber noch zweimal mit kleinen Mengen des einzufüllenden Harns ausgespült werden. Sie dürfen **nicht bis zum Kork gefüllt werden**, weil sie sonst leicht platzen. Jede Flasche ist mit einem neuen Kork zu verschließen.

Jede Flasche ist ferner mit einer Etikette zu versehen, worauf folgendes stehen soll:

1. Der volle Name,
2. Das Datum, und zwar beim Nachtharn vom voraufgehenden zum nachfolgenden Tag,

---

*) Die Meßzylinder dürfen **nie** mit **heißem** Wasser, sondern nur mit lauwarmem Wasser oder lauwarmem Sodawasser gespült werden.

3 Ob Vormittags-, Nachmittags- oder Nachtharn,

4. Die Gesamtmenge des Vormittags-, Nachmittags- oder Nachtharns in Cc.

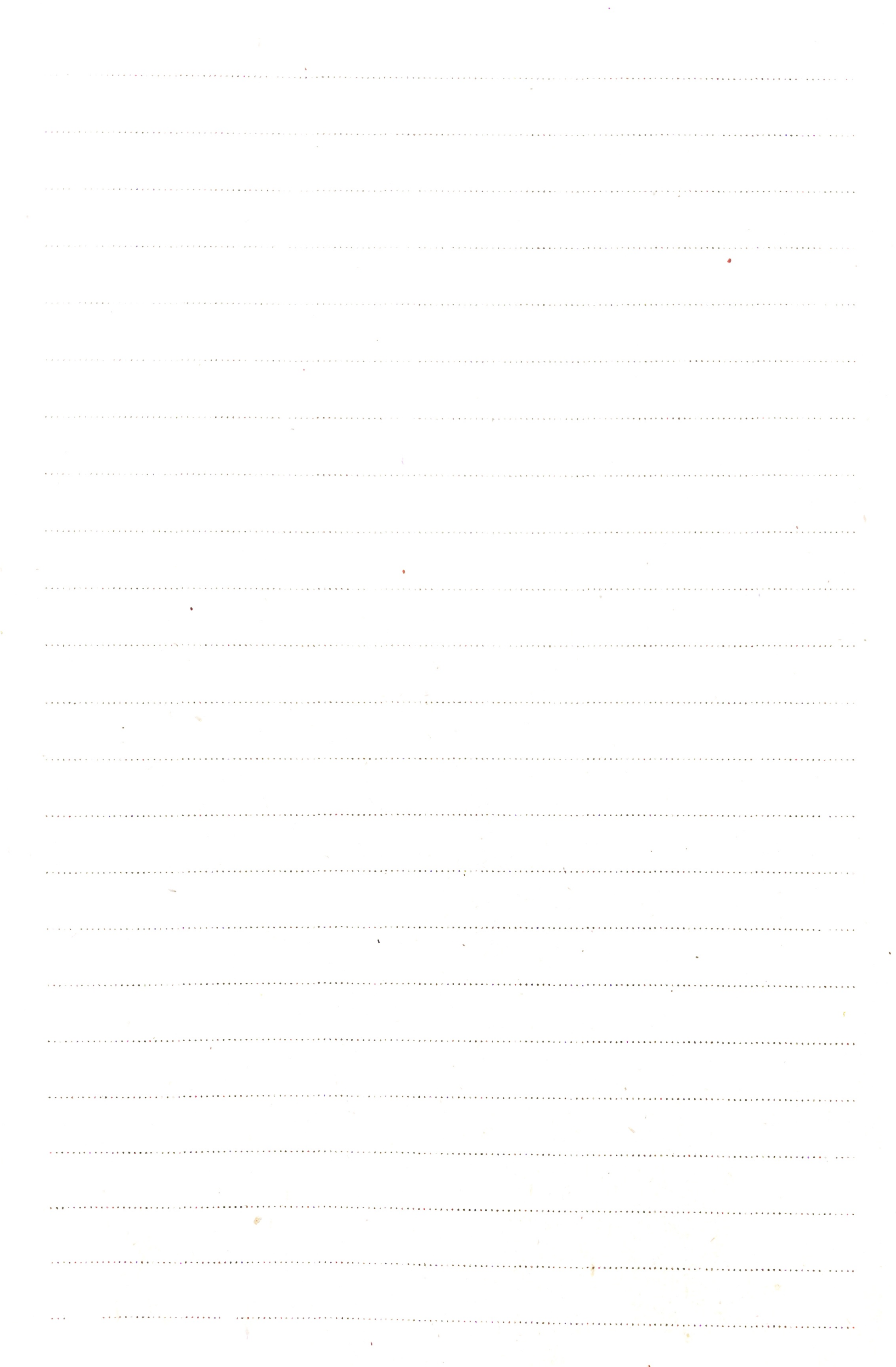
Ein Brief ist einzulegen, der folgendes enthalten soll: (nur für auswärtige Patienten).

1. Die Diät, welche an den Tagen gehalten wurde, auf das genaueste und bei der ersten Einsendung auch das Diätbuch, welches bis dahin geführt wurde.

2. das Körpergewicht, das stets in derselben Kleidung und zu derselben Zeit vormittags bestimmt werden muß.

3. Angaben über das Befinden.

Die Proben sind portofrei und mit Bestellgeld einzusenden. Für portofreie Rücksendung der Kästen sind 52 Pfg. einzulegen.



INHALTSVERZEICHNIS

Deutsche Forscher entdeckten in den Wüsten Arabiens ein neues Medikament

Zuckerkranke können auch ohne Insulinspritzen und strenge Diät geheilt werden. Diese Entdeckung machten deutsche Forscher in den Wüsten Arabiens, wo sie die Heilmethoden nomadisierender Beduinenstämme studierten. Die Rinde des Steppenstrauches, mit dem diese Naturvölker ihre Diabetiker heilen, läßt eine Revolution in der Bekämpfung der Zuckerkrankheit bei uns erwarten

Ein Steppenstrauch heilt Zuckerkranke

Schon viele Mittel zur Heilung des Diabetes mellitus, der gefürchteten Zuckerkrankheit, an der auch in der Bundesrepublik Hunderttausende leiden, sind von Chemikern entwickelt und von Botanikern in bestimmten Pflanzen entdeckt worden. Darunter waren einige wenige, die anfangs Grund zu größtem Optimismus gaben, die sich nachher aber doch als zwar gute Hilfsmittel, aber nicht als Wundermittel im Kampf gegen diese gefährliche Krankheit erwiesen haben.

Für die Patienten hat es bisher immer nur Enttäuschungen gegeben, sie bekamen weiterhin regelmäßig ihre Insulinspritzen und mußten streng nach der Diätvorschrift leben. Viele haben sich mit ihrem Schicksal abgefunden, traten Verbänden für Zuckerkranke bei, die ihnen mit Rat und Tat halfen, ihr Los zu tragen. Auch an die regelmäßigen Insulinspritzen konnte man sich gewöhnen. Gefährlich wurde es nur, wenn die Insulingaben einmal aus irgendwelchen Gründen unterbrochen wurden. Dann konnte es zur Katastrophe, zum Zusammenbruch, kommen.

Es bedeutete schon einen großen Fortschritt, als Insulin auch in Tablettenform erhältlich wurde; jetzt bestand wenigstens für einen Teil der Kranken nicht mehr jenes Risiko, einmal ohne die lebensrettende Insulinspritze dazustehen. Trotzdem würden die Zuckerkranken alles dafür geben, wenn sie völlig ohne jegliche Medikamente und ohne strenge Diät leben könnten. Die Erfüllung dieses Wunsches ist nun in greifbare Nähe gerückt.

Erneut wurde jetzt von jener privaten deutschen Forschergruppe berichtet, der es schon vor einiger Zeit gelungen war, in den nordöstlichen Gebieten von Damaskus eine Pflanze aufzuspüren, deren Wirkstoffe in der Lage sind, die Zuckerkrankheit auf einfache Weise und nachhaltig zu heilen.

Eigentlich war die aus Chemikern und Pharmazeuten bestehende Gruppe gar nicht nach Syrien gekommen, um hier speziell nach einer Wunderdroge gegen die Zuckerkrankheit zu suchen. Vielmehr lautete ihr Auftrag nur ganz generell, alle Arzneipflanzen zu katalogisieren, die von nomadisierenden Beduinenstämmen und Hirtenfamilien benutzt werden. Die Wissenschaft wollte alle Möglichkeiten ausnutzen, um noch etwa unbekannte Heilmittel aufzuspüren, denn mit Recht war man der Ansicht, daß auch die beduinische Heilkunst in den Wüsten Arabiens noch ungehobene Schätze therapeutischer Möglichkeiten bot.

Die Wissenschaftler schlossen sich daher den nomadisierenden Beduinenstämmen an und beobachteten genau deren Verhalten in Fällen von Krankheit und Unpäßlichkeit. Dabei machten die Forscher die Entdeckung, daß Beduinen jeglichen Alters, die nachweisbar an Diabetes erkrankt waren, Wurzeln eines in der Wüste häufig vorkommenden Dornenstrauches auskochten und den Absud tranken. Ihr Erstaunen war groß, als sie feststellten, daß bei täglichem Einnehmen dieses Gebräus nach mehreren Monaten jegliche Krankheitssymptome bei den Patienten verschwanden.

Die Wissenschaftler verschärften daher ihre Kontrollen bei den Absud trinkenden Beduinen und beobachteten auch deren Ernährungsweise auf das genaueste. Zum Schrecken der Forscher verletzten die kranken Beduinen alle Regeln einer Diabetes-Diät, ja, sie nahmen sogar stark kohlehydrathaltige Speisen in großen Mengen zu sich. Die befürchtete Verschlechterung im Befinden der Patienten trat jedoch wider Erwarten nicht ein. Die Wirkung der von ihnen verwandten Heilpflanze mußte also so stark sein, daß der Kranke auch ohne Einhaltung einer strengen Diät wieder gesund wurde.

Gleich nach Beendigung der „Behandlung" wurden die kurierten Beduinen erneut von den deutschen Forschern untersucht. Diese Untersuchungen erstreckten sich noch bis auf ein Jahr nach dem erfolgreichen Abschluß der Selbstbehandlung. Wenn man dem Bericht der Wisesnschaftler Glauben schenken darf, dann war bei keinem der Patienten noch eine Spur der durchgemachten Krankheit zu entdecken. Auch Rückfälle soll es in keinem Fall gegeben haben.

Jetzt stellte sich natürlich die Frage, um welche Pflanze es sich bei dem geheimnisvollen Steppenstrauch eigentlich handelt. Die Araber selbst nannten den Strauch „Schich". Nach langem Rätselraten konnten unsere Botaniker die Pflanze als „Porterium spinosum" identifizieren. Die einschlägigen Fachbücher gaben jedoch keinerlei Hinweis darüber, welchen Wirkstoffen die Pflanze ihre erstaunliche Heilkraft verdankt. Inzwischen scheint es den deutschen Chemikern gelungen zu sein, die entscheidenden Bestandteile zu eliminieren. Offenbar war es nicht die Wurzel des Strauches, die den Wirkstoff enthält, sondern ausschließlich die Rinde. In ihr fand sich eine Substanz, die in der Lage ist, den Blutzuckerspiegel bei einem Zuckerkranken schlagartig und ohne Nebenwirkungen zu senken.

Leider gelang es seinerzeit den Forschern nicht, mit ihren recht primitiven Mitteln an Ort und Stelle die Bestandteile des Extrakts aus der Wurzelrinde zu analysieren. Auch Versuche zur Standardisierung schlugen fehlt. Trotzdem sind die beteiligten Wissenschaftler der Meinung, daß dies nichts am Wert ihrer Entdeckung ändere. Sie vertreten die Ansicht, daß es sich bei dem in der Pflanze gefundenen Wirkstoff nicht um ein Mittel handele, welches lediglich die Ausfälle des diabetischen Defekts kompensiere, sondern um Reizstoffe, die die Bauchspeicheldrüse zur Wiederaufnahme ihrer normalen Funktion anregen.

Einzig und allein große klinische Versuchsreihen können uns jetzt den letzten Aufschluß über den Wert des neuen Wirkstoffes geben. Von ihren Ergebnissen wird es abhängen, ob die Hoffnungen von Millionen von Kranken erfüllt werden können. Leider hat es vor einiger Zeit eine Unterbrechung in den Experimenten und Untersuchungen gegeben, denn unter mehreren an der neuen Droge interessierten pharmazeutischen Konzernen hat es Differenzen gegeben, die erst wieder beigelegt werden müssen. Aber es gibt auch noch andere Schwierigkeiten. Die geplanten großen klinischen Versuchsreihen erfordern die Investition riesiger Kapitalsummen, denn schon allein für die Testbehandlungen muß das neue Mittel voll bis zur Medikamentenreife entwickelt werden.

Davor scheint man jedoch zurückzuschrecken, denn man hat bereits einige schlechte Erfahrungen mit anderen Mitteln gemacht, die die pharmazeutische Industrie nachher Unsummen gekostet haben. So wurde eine Reihe von Extrakten exotischer Drogen, denen ein blutzuckersenkender Effekt zugeschrieben wurde, ohne Erfolg ausprobiert. Man weiß, daß in einigen dieser Pflanzen Stoffe enthalten sind, die den Blutzuckerspiegel senken können, ohne dabei die Zuckerkranken zu heilen. Die Schule Grafes bezeichnet diese Stoffe als „Glukokinine". Kenner der Materie haben jedoch darauf hingewiesen, daß die in dem syrischen Steppenstrauch entdeckte Substanz nicht mit den Glukokininen identisch sind.



TORTE UND KUCHEN für Zuckerkranke? Wohl kaum ein Arzt würde das heute gestatten. Doch die sensationelle Entdeckung deutscher Ärzte läßt hoffen!